

Loc. Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)

# **SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**

Mod. PIZZ-SF Rev.11

Del 21/02/2017

Validità fino al 20/02/2020

MARCHIO DI VENDITA:



kg 1 o kg 2

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:

PASTA FRESCA ALL'UOVO CON FARINA DI GRANO SARACENO

- DA VENDESI SFUSA-

**PIZZOCCHERI** 

NOME COMMERCIALE:

larghezza sfoglia 10 mm  $\pm$  1 mm- lunghezza sfoglia 100 mm  $\pm$  10 mm

## Ingredienti:

Semola di GRANO duro, farina di GRANO tenero, UOVA (20%), farina di GRANO saraceno (8%), acqua, sale.

DETTAGLI SULLA LAVORAZIONE: Prodotto spolverato con farina di riso.

ALLERGENI: cereali contenenti glutine, uova. Potrebbe contenere tracce di soia, pesce, frutta a guscio, sedano, latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/CHIMICHE		
PARAMETRI	LIMITI	
Carica batterica totale	5,0 x 10 <sup>5</sup> Ufc/g	
Enterobatteriacee	1,0 x 10 <sup>3</sup> Ufc/g	
Escherichia coli	1,0 x 10 <sup>2</sup> Ufc/g	
Stafilococchi coagulasi positivi	1,0 x 10 <sup>2</sup> Ufc/g	
Bacillus cereus	1,0 x 10 <sup>2</sup> Ufc/g	
Lieviti e muffe	1,0 x 10 <sup>3</sup> Ufc/g	
Salmonella spp.	Assente in 25 g	
Listeria monocytogenes	< 11 Ufc/g	

#### **CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE**

Celle refrigerate a temperatura fra  $\pm 4/6$  °C.

### **CONDIZIONI DI DISTRIBUZIONE**

Automezzi refrigerati a temperatura fra +4°C e +6°C (max + 7°C durante il trasporto- D.P.R. n° 187/01).

Redatto da Gestione Qualità	Pagina 1 di 3
Verificato da RGQ	
Approvato da RS	



Loc. Molino Marco 28010

Fontaneto d'Agogna (NO)

# **SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**

Mod. PIZZ-SF Rev.11

Del 21/02/2017

Validità fino al 20/02/2020

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100g di prodotto		
Energia	1299 kJ	
	309 kcal	
Grassi	2,4 g	
di cui acidi grassi saturi	0,8 g	
Carboidrati	55 g	
di cui zuccheri	0,6 g	
Fibre	2,4 g	
Proteine	11 g	
Sale	0,08 g	

### **DETTAGLI SULLA CONFEZIONE**

Peso netto: kg 1 o kg 2.

Dimensioni: kg 1: 285x210x65 mm kg 2: 410x290x65 mm.

Imballo: scatola in cartone alimentare conforme alla seguente legislazione comunitaria CE:

- Regolamento CE nº 1935/2004
- Regolamento CE nº 2023/2006

ed alla seguente legislazione Italiana:

- DM n° 104 del 21 marzo 1973 e successivi aggiornamenti e modifiche
- DPR nº 777 del 23 agosto 1982 e successivi aggiornamenti e modifiche

Codice EAN 13: presente su un lato dell'imballo 8005299 002034.

Etichettatura: Presente all'interno dell'imballo.

Data di scadenza e lotto: stampata sull'etichetta: "gg-mm-aa L 000".

Bancale: imballi da 1kg: 12 imballi per 20 piani - imballi da 2 kg: 6 imballi per 20 piani

## DURABILITA' (shelf life):

10 giorni dalla data di produzione a temperatura di +4°C.

## ISTRUZIONI E INFORMAZIONI PER IL CONSUMATORE

Conservazione: conservare il prodotto in luogo fresco ed asciutto a temperatura non superiore +4°/6° C.

Da consumarsi dopo cottura.

Istruzioni per l'uso: cuocere in abbondante acqua salata bollente.

Tempo di cottura: 10/11 minuti

Temperature di conservazione superiori a quanto indicato potrebbero compromettere le caratteristiche organolettiche e la salubrità del prodotto.

Redatto da Gestione Qualità	Pagina 2 di 3
Verificato da RGQ	
Approvato da RS	